УТВЕРЖДЕНА

приказом директора

МБОУ « Грязенятская

основная школа»

от31.08.2020 г. № 66/2о.д

**Программа**

**производственного контроля**

**за соблюдением санитарных правил**

**и выполнением санитарно-** **противоэпидемических мероприятий**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**«Грязенятская основная школа »**

Программа производственного контроля  
бессрочная, ежегодно в неё вносятся дополнения, изменения, корректировки.

Приложение к программе изменяются ежегодно,

согласовываются в установленном порядке.

\

1. **Общие положения**

1.1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Грязенятская основная школа» (МБОУ «Грязенятская основная школа») (далее - Программа) разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1. 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками МБОУ « Грязенятская основная школа» (далее - Школа).
2. 1.3 Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
3. 1.4. Организация производственного контроля и общее руководство за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора Школы.

1.5. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

1. Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения– состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
2. Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
3. Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
4. Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
5. Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
6. Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
7. Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
8. Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
9. Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
10. Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
11. Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
12. Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
13. Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

**2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2.Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с Программой производственного контроля, утвержденной приказом директора Школы.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменениях и требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.5. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы**.**

**3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (приложение 1).

3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

3.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

3.7. Контролировать прохождение курсовой гигиенической подготовки сотрудниками Школы (приложение 2).

3.8. Информировать Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Шумячском, Хиславичском районах о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

3.9. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками Школы обязательных медицинских осмотров (приложение 3).

3.10. Осуществлятьвизуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства (приложение 4).

3.11. Соблюдать кратность проведениялабораторно-инструментального контроля (приложение 5).

3.11. Контролировать перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (приложение 6).

3.10. Контролировать выполнение предписаний Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Шумячском районах и своевременно отчитываться в их выполнении.

1. **4. Организация взаимодействия с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Шумячском районах**
2. 4.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Шумячском районах.
3. 4.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

**5. Обязанности ответственного за организацию производственного контроля при осуществлении производственного контроля**

5.1. Директор школы при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

-приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

-прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;

-информировать Территориальный центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

**6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**

6.1.Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

6.2.Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

6.3.Гигиенический журнал (Журнал здоровья) .

6.4.Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

6.5.Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

6.6.Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования

6.7.Ведомость контроля за питанием.

**7. Прогноз ожидаемых результатов и оценка  эффективности  реализации   Программы**

6.1. Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;

6.2. обеспечение детей оптимальным питанием высокого  качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в  пищевых веществах и энергии;

6.3.улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний,    зависящих от качества потребляемой пищи;

6.4. увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;

 6.5.оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;

 6.6.создание системы производственного контроля за качеством и        безопасностью используемого сырья и производимой продукции

7.7.Реализация  Программы  откроет  перспективы   для   решения вопросов,  связанных  с  сохранением  и  укреплением  здоровья  детей, снижением

1. **Приложение 1**

**Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование нормативной документации | Примечание |
| 1. | Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидимических (профилактических) мероприятий СП 1.1 1058-01 |  |
| 2. | Гигиена детей и подростков Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Сан ПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» |  |
| 3. | Санитарно-эпидемиологические и нормы СанПиН 2.2.1/2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» |  |
| 4. | СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» |  |
| 5. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции» |  |
| 6. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» |  |
| 7. | СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» |  |
| 8. | СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» |  |
| 9. | Закон РФ от 7.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» |  |
| 10. | Федеральный закон ФЗ № 52 от 30.03.1999 года о санэпидблагополучии населения |  |
| 11. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфомерно-косметической продукции» |  |
| 12. | Федеральный закон от 23.02.2013 года № 15- ФЗ «ОБ охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» |  |
| 13. | СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации». |  |
| 14. | СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» |  |
| 15. | СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» |  |
| 16. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |  |
| 17. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» |  |
| 18. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» |  |
| 19. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» |  |
| 20. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» |  |
| 21. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» |  |
| 22. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» |  |
| 23. | Федеральный закон 294-ФЗ от 26.12.08г. «Федеральный Закон о защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» |  |
| 24. | СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» |  |
| 25. | Приказ Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» |  |
| 26. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» |  |
| 27. | Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 «санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой короновирусной инфекции (СОVID-19) |  |

Ответственным за наличие нормативных документов является директор Школы.

Вся документация используется в работе постоянно.

**Приложение 2**

**Курсовое гигиеническое обучение**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Должность | Периодичность |
| 1. | Директор | 1 раз в 2 года |
| 2. | Учителя-предметники | 1 раз в 2 года |
| 3. | Техперсонал | 1 раз в 2 года |
| 4. | Работник пищеблока | 1 раз в 2 года |

Пофамильные списки на прохождение курсовой гигиенической подготовки представляются ежегодно по запросу Рославльского комитета образования.

**Приложение 3**

**Предварительные и периодические медосмотры**

(Согласно Приказу Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда)

При поступлении на работу работники Школы проходят флюорографию, осмотр специалистов: терапевт, дерматолог; лабораторные исследования: кровь на сифилис, мазок на гонорею, исследования на гельминтозы, исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф, мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка( для работников пищеблока).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Профессия | Специалисты, лабораторные и инструментальные исследования | Кратность прохождения медосмотров |
| 1. | Директор, учителя-предметники,  технический персонал | Терапевт  Дерматовенеролог  Рентгенолог  Оториноларинголог  Стоматолог  Инфекционист  Акушер-гинеколог  Психиатр  Нарколог  Кровь на сифилис  Мазок на гонорею  Гельминтоз  Клинический анализ крови  Клинический анализ мочи  Электрокардиография  Биохимический скрининг  Маммография или УЗИ молочных желез (для женщин старше 40 лет)  Прививка против дифтерии | 1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в 2 года  Согласно календаря прививок |
| 2. | Работник пищеблока | Терапевт  Дерматовенеролог  Рентгенолог  Оториноларинголог  Стоматолог  Инфекционист  Акушер-гинеколог  Психиатр  Нарколог  Кровь на сифилис  Мазок на гонорею  Гельмитоз  Клинический анализ крови  Клинический анализ мочи  Электрокардиография  Биохимический скрининг  Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф  Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка  Маммография или УЗИ молочных желез (для женщин старше 40 лет)  Прививка против дифтерии | 1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  1 раз в год  по эпидпоказаниям  по эпидпоказаниям  1 раз в 2 года  Согласно календаря прививок |

По результатам медицинского осмотра делается заключение о допуске работника к работе.

Профильные списки на прохождение периодических медосмотров представляются ежегодно Рославльский Комитет образования.(Приложение 7)

Работник, не прошедший медосмотр без уважительной причины не допускается до работы.

Ответственной за прохождение медосмотров и курсовой гигиенической подготовки является директор школы Рысева А.П.

**Приложение 4**

**Визуальный контроль за соблюдением требований**

**санитарного законодательства**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность | Ответственный |
| 1. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции инвентаря, оборудования, соблюдение правил личной гигиены. | постоянно | Директор школы |
| 2. | Проверка наличия моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды, правильности их использования. | постоянно | Директор школы |
| 3. | Проверка соблюдения гигиенических требований к транспортировке продуктов. | постоянно | Директор школы,повар |
| 4. | Организация питания детей: проверка качества поступающей для использования продукции (документальная и органолептическая), а так же условий и правильности хранения и использования, соблюдения питьевого режима. | постоянно | Директор школы |
| 5. | Контроль за допуском к работе персонала, подлежащего медицинским обследованиям, курсовой гигиенической подготовке, наличие медицинских книжек установленного образца. | постоянно | Директор школы  фельдшер  ФАПа |
| 6. | Контроль за выполнением требований к организации режима для учебных занятий, температурного режима. | постоянно | Директор школы |
| 7. | Контроль за своевременной заменой электроламп, условиями сбора и хранения люминесцентных ламп | постоянно | Директор школы |
| 8. | Контроль за работой имеющегося оборудования, наличием медицинских аптечек. | постоянно | Директор школы |
| 9. | Контроль за соблюдением гигиенических требований при рассаживании детей с учётом возрастных особенностей | постоянно | Заведующие  кабинетами  Классные руководители |

**Приложение 5**

**Проведение лабораторно-инструментального контроля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в год | 2 пробы исследуемого приема пищи  - пищеблок | Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием | Суточный рацион, приемы пищи |
| Содержание «С» витамина | 1 раза в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| Питьевая вода | 1 раз в год | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 1 раз в год |  |
| Освещенность | 1 раз в год | 2 помещения (по 5 точек в каждом) |  |
| Температура воздуха | Ежедневно  (самостоятельно) | Все помещения |  |
| ПЭВМ, ЭМП, напряженность электростатического и электрического полей | 1 раз в 3 года | 2 компьютера |  |

1. **Приложение 6**
2. **Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Факторы производственной среды | Влияние на организм человека | Меры профилактики |
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения). | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз. |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.  При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |